

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36895

Spezialbrot



Glutenfreie Baguettes

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'110 g	Brot-Mix, weiss, glutenfrei	Pistor-Nr. 39992
50 g	Sonnenblumenöl	
70 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser	

2'230 g	Total Rohmaterialien	Einlage	400 g
- 446 g	20,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	5.6
1'784 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	320 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralknetter oder im Anschlagkessel mit 5-Kant Besen: 2-3 Min. im 1. Gang 3-4 Min. im 2. Gang Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26 °C.
Stockgare:	10 Minuten.
Herstellung:	Teiglinge abwägen, länglich aufarbeiten zu Baguettes (Staubmehl: Brot-Mix weiss), auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.
Stückgare:	30 - 40 Minuten bei 28°C, und 75% Luftfeuchtigkeit.
Backvorbereitung:	Teiglinge stauben mit Brot-Mix weiss und schneiden (Dieser glutenfreie Teig lässt sich nicht schneiden wie ein herkömmlichen Teig. Die Klinge wird nur in den Teigling eingedrückt)
Backen:	50-55 Minuten bei ca. 215 °C, Temperatur fallend auf 190 °C. Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36900

Spezialbrot



Glutenfreie Multisaat- Baguettes

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'110 g	Brot-Mix, Multisaat, glutenfrei	Pistor-Nr. 39977
70 g	Backhefe	
50 g	Sonnenblumenöl	
1'000 g	Wasser	

2'230 g	Total Rohmaterialien	Einlage	400 g
- 446 g	20,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	5.6
1'784 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	320 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralknetter oder im Anschlagkessel mit 5-Kant Besen: 2-3 Min. im 1. Gang 3-4 Min. im 2. Gang Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26 °C.
Stockgare:	10 Minuten.
Herstellung:	Teiglinge abwägen, länglich aufarbeiten zu Baguettes (Staubmehl: Brot-Mix weiss), auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.
Stückgare:	30 - 40 Minuten bei 28°C, und 75% Luftfeuchtigkeit.
Backvorbereitung:	Teiglinge stauben mit Brot-Mix weiss und schneiden (Dieser glutenfreie Teig lässt sich nicht schneiden wie ein herkömmlichen Teig. Die Klinge wird nur in den Teigling eingedrückt)
Backen:	50-55 Minuten bei ca. 215 °C, Temperatur fallend auf 190 °C. Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36967

Spezialbrot



Glutenfreies Multisaat Brot

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'000 g	Brot-Mix, Multisaat, glutenfrei	Pistor-Nr. 39977
50 g	Sonnenblumenöl	
70 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser	

2'120 g Total Rohmaterialien	Einlage	600 g
- 424 g 20,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	3.5
1'696 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	480 g

Teigen: Alle Zutaten im Rührwerk oder Planet 1 Min auf kleiner Stufe und 4 Min bei mittlerer Stufe rühren

Stockgare: 10-15 Minuten

Herstellung: Teiglinge abwägen und zu Broten aufarbeiten, anschliessend in eine leicht gefettete Brotbackform oder auf ein Backblech mit Silikonpapier legen.

Stückgare: 20-25 Minuten bei 28 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit

Backen: 55-60 Min. bei 220°C
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37018

Spezialbrot



Glutenfreie Toastbrote

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'150 g	Brot-Mix, weiss, glutenfrei	Pistor-Nr. 39992
80 g	FORNO Delice	Pistor-Nr: 12757
70 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser	

2'300 g	Total Rohmaterialien	Einlage	1100 g
- 460 g	20,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	2.1
1'840 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	880 g

Teigherstellung: Richtzeiten Spiralkneter oder im Anschlagkessel:
2-3 Minuten im 1. Gang,
3-4 Minuten im 2. Gang.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26 °C.

Stockgare: 5 - 10 Minuten.

Teigeinlage: 1100 g Teig für Toastbrotform 10 x 10 x 30 cm

Herstellung: Teiglinge abwägen und lang aufwirken (Staubmehl: Brot-Mix, weiss, glutenfrei)
In die Toastbrotformen legen, andrücken und gären lassen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten im Raum garen lassen (3/4 der Formhöhe)

Backen: 60-70 Min. bei 200°C

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36969

Patisserie und Stückli



Glutenfreie Cookies

Konditorei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'500 g	Brot-Mix, weiss, glutenfrei	Pistor-Nr. 39977
1'125 g	Brot-Mix, Multisaat, glutenfrei	Pistor-Nr. 39977
1'875 g	Zucker	
1'275 g	Butter	
15 g	Backpulver Dawa	Pistor -Nr. 581

200 g Vollei, flüssig

5'990 g Total Rohmaterialien	Einlage	40 g
- 252 g 4,2 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	150.0
5'738 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	38 g

Teigen: Die beiden glutenfreien Mischungen, Zucker, Butter und Backpulver während 3 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit in der Aufschlagmaschine mischen, bis eine streusel-ähnliche Struktur entsteht.
Vollei begeben und nochmals 1 Minute im 1. Gang mischen.

Herstellung: Den Teig zu Stangen mit 6 cm Ø rollen und im Tiefkühler ca. 30 Minuten anziehen lassen.
In Scheiben von ca. 1,5 cm Breite schneiden (= 40 g) und auf Bleche mit Silikonpapier absetzen.

Backen: 12-14 Min bei 180°C (oder Umluft 170° C)
Zug offen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37004

Feingebäck und Fettgebackenes



Glutenfreie Muffins

Konditorei

Gewicht **Rohmaterial / Halbfabrikat**

2'300 g	Brot-Mix, weiss, glutenfrei	Pistor-Nr. 39992
50 g	AROMATIC Vanille-Aroma	Pistor-Nr. 23721
150 g	Backpulver Dawa	Pistor-Nr. 581
2'300 g	Zucker	
1'920 g	Vollei, flüssig	
1'920 g	Sonnenblumenöl	
1'000 g	Wasser	

9'640 g	Total Rohmaterialien	Einlage	109 g
- 916 g	9,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	88.5
8'724 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	99 g

Vorbereitung: Muffins-Tulpenförmchen bereitstellen.

Herstellung: Alles zusammen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Minuten aufschlagen.
Die Masse in die vorbereiteten Förmchen abfüllen (3/4 der Förmchenhöhe, 110 g).

Backen: 28-30 Minuten im Umluftofen bei 170°C

Tipp: Die gleiche Rezeptur kann auch mit Brot-Mix Multisaat, glutenfrei (Pistor Nr: 39977) hergestellt werden.